



SCHEDA TECNICA  
BIETOLINE TRICOLORE SURGELATE  
OROGEL FOOD SERVICE  
1000 g BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. SM - 310686 Rev.1 del 31-10-2018

<b>Fornitore</b>	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orojel.it">www.orojel.it</a> Email: <a href="mailto:info@orojel.it">info@orojel.it</a>
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	BIETOLINE TRICOLORE SURGELATE
<b>Denominazione legale</b>	Bieta in foglie porzionata surgelata
<b>Origine</b>	Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x167 mm
Tara	0,257 kg
<b>Pallet</b>	Europallet
Dimensioni	80x120x198,0 cm
Num Imballi secondari per pallet	99 (9 cartoni per 11 strati)
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495106860

<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495906866	
<b>TMC Mes</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Bieta gialla, rossa e verde in proporzione variabile.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Cubetti integri individuali	-
Colore	Foglia verde, gambi bianchi, gialli e rossi	-
Odore	Fresco e naturale	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Radici/Resti di radici (N° pezzi)	sono le foglie che si presentano ancora unite all'apparato radicale o resti della radice stessa.	3 n° pezzi
Foglie gialle/brune (gr.)		45 g
Gambi ossidati (gr.)	sono i gambi che presentano sulla superficie di taglio del gambo, un imbrunimento dovuto ad un'eccessiva esposizione all'aria e ad alte temperature.	40 g
M.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dalle piante in oggetto, quali insetti, lumache, legno, vetro, impurità minerale, sabbia, metalli, ecc	0 n° pezzi
Infiorescenza sviluppate (N° pezzi)	sono i raggruppamenti fogliari con steli fioriferi evidenti	4 n° pezzi
Gambi (g)	sono le parti di gambi di lunghezza superiore a 10 cm dall'attacco fogliare..	90 g
Erba estranea filiforme (mm)	sono le erbe estranee non richieste, appartenenti alla famiglia delle Graminacee, con caratteristiche filiformi.	80 mm

Erbe aromatiche (N° pezzi)	sono considerati tali le erbe estranee quali la menta, la bifora, ecc..	4 n° pezzi
Unità danneggiate (gr.)	sono le foglie che presentano danni evidenti dovuti ad eventi atmosferici quali grandinate, gelate, ecc..e/o attacchi parassitari.	70 g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)	>60 secondi	Negativa tra 20 e 60"
Residuo Secco (% in peso)	minimo 9%	Min 6%
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	V
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	V
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	V
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	V
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V
Presenza di senape e prodotti a base di senape	X	X
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X	X
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X	X

Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V

Caratteristiche Microbiologiche *	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		

\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	65 kJ
Energia	15 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,3 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	1,5 g
Proteine	1,8 g
Sale	0,3 g

SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE OHSAS 18001  CERTIFICAZIONE ISO 14001  Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.  Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
---	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile, destinate alla sola consultazione da parte del destinatario. Qualsiasi utilizzo improprio senza autorizzazione della società emittente, compresa la diffusione in siti web ad accesso libero, è vietato e sarà perseguito a norma di legge. Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze. Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

Redazione RCQ	C.Neri
Verifica e Approvazione DQI	S.Giorgini

**Il presente documento è conforme alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente**